

Rumah Makan Waroeng 11 (Perencanaan Pengembangan Usaha Waralaba)

Donny¹, Megawati²

Jurusan Manajemen STIE Multi Data Palembang

¹donnyhuang24@gmail.com, ² megawati@stie-mdp.ac.id

Abstrak

Rumah Makan Waroeng 11 merupakan usaha yang bergerak dibidang kuliner yang menjual makanan yang berbahan dasar daging ayam. Usaha ini berlokasi di Jalan Bangau no 13 Palembang. Alasan memilih usaha ini dikarenakan usaha ini sudah terbukti memberikan keuntungan. Promosi yang dilakukan menggunakan media online dan brosur. Berdasarkan aspek kelayakan usaha Rumah Makan Waroeng 11 memiliki modal sebesar Rp 621.735.000,- pada tingkat pengembalian (Payback Period) waralaba Rumah Makan Waroeng 11 adalah 7 bulan 22 hari mampu mengembalikan jumlah investasi yang dikeluarkan, dengan nilai Net Present Value (NPV) menghasilkan nilai positif sebesar Rp. 4.273.486.641,- maka investasi waralaba Rumah Makan Waroeng 11 dapat diterima dan nilai Internal Rate of Return (IRR) sebesar 112,97% dinyatakan dapat diterima karena hasil yang diperoleh sebesar 112,97% > 5,75% (suku bunga pinjaman Bank Indonesia). BEP yang dihasilkan untuk mendapatkan titik impas penjualan waralaba, maka Rumah Makan Waroeng 11 harus menjual 1 paket waralaba pertahun.

Kata kunci: Waroeng 11, Waralaba, Rumah Makan

Abstract

Rumah Makan Waroeng 11 is a culinary business that sales beverages made from chicken meat. This business is located at Jalan Bangau no 13 Palembang. The reason to choose this business because this business has been proven to provide benefits. Promotions are made using online media and brochures. Rumah Makan Waroeng 11 capital is Rp 621.735.000,- Based on the business feasibility aspect on Payback Period of Rumah Makan Waroeng 11 franchise is 7 months 22 days able to return the amount of investment issued, with the value of Net Present Value (NPV) generate positive value of Rp. 4.273.486.641,- the investment of Rumah Makan Waroeng 11 franchise is acceptable and the value of Internal Rate of Return (IRR) of 112,97% is considered acceptable because the result obtained is 112,97% > 5,75% (Bank Indonesia lending rate). BEP generated to get the Break Event Point of franchise sales, then Rumah Makan Waroeng 11 must sell 1 package of franchise.

Keywords: Waroeng 11, Franchise, Restaurant

1. Pendahuluan

Waralaba atau dalam bahasa asing disebut dengan *franchise* asal katanya berasal dari Perancis Kuno yang memiliki arti "bebas". Sekitar abad pertengahan, pemerintah atau bangsawan di Inggris menggunakan istilah *franchise* untuk memberikan hak khusus seperti untuk mengoperasikan kapal feri atau berburu di tanah milik pemerintah atau bangsawan tersebut. *Franchise* di Indonesia lebih dikenal dengan sebutan waralaba (Charles L. Vauhn, 2014:77).

Bisnis waralaba merupakan bisnis yang saling menguntungkan baik dari *franchisor* maupun *franchisee*, karena keduanya bisa mendapatkan penghasilan dengan cara *franchisor* mendapatkan *royalty* dan *fee* yang harus dibayar oleh *franchisee*. Sebaliknya *franchisee* tidak perlu repot untuk membangun bisnisnya dari awal, karena dari *brand* yang dibeli sudah mempunyai penghasilan perbulan yang di atas rata-rata dari bisnis biasanya, beberapa *brand* yang di beli juga sudah di kenal banyak kalangan masyarakat. Sistem dan karyawannya sudah di atur oleh pemilik waralaba tersebut. Tetapi tetap saja *franchisee* (terwaralaba) harus hati-hati dalam memilih bisnis yang akan di jadikan waralaba.

Seiring perkembangan waktu atau tren bisnis waralaba di Indonesia dapat di telusuri di awal tahun 1980 ketika itu ada 6 perusahaan yang menggunakan waralaba sebagai strategi pemasaran produknya, ada beberapa bisnis waralaba yang sudah cukup lama di Indonesia seperti Es Teler 77, Ny.Tanzil *Fried Chicken*, CFC, Ayam Gepuk Pak Gembus, Ayam Geprek Bensu, Ayam Goreng Karawaci, dan Ayam Bakar Wong Solo.

Visi usaha yang akan dijalankan yaitu Menjadikan Rumah Makan Waroeng 11 sebagai usaha waralaba yang terpercaya di Kota Palembang. Misi usaha yang akan dijalankan yaitu *pertama*, Menghasilkan usaha waralaba yang terpercaya di Kota Palembang. *Kedua*, Mengajarkan wirausaha muda untuk membuka usaha waralaba Rumah Makan Waroeng 11. Tujuan usaha yaitu; (1) Melakukan inovasi pelayanan kepada konsumen yang ingin membuka usaha tetapi tidak memiliki keahlian, (2) menciptakan brand image bahwa Rumah Makan Waroeng 11 memiliki keunggulan yang berbeda dari pesaing.

2. Gambaran Usaha

Rumah Makan Waroeng 11 merupakan restoran yang menjual makanan dengan bahan baku olahan ayam yang berlokasi di jalan Bangau no 13 (Depan *Showroom Suzuki*). Produk yang ditawarkan adalah produk berbahan dasar ayam yang disajikan dengan dibakar.

Ayam Bakar Rumah Makan Waroeng 11 memiliki ciri khas yang tidak seperti ayam bakar lainnya, ini terbukti dari mulai dari cara penyajian, bumbu khas, sambel dan juga konsep rumah makan ala-ala sunda yaitu mempunyai pondok untuk makan secara lesehan.

Waralaba Rumah Makan Waroeng 11 selalu mementingkan rasa dan penyajian bagi konsumen untuk mempertahankan standarisasi yang telah dibuat oleh *franchisor*. Dari standarisasi yang telah dibuat tersebut diharapkan *franchisee* dapat menjaga nama baik Rumah Makan Waroeng 11 selalu mempertahankan kepuasan konsumen.

3. Aspek Pemasaran

Segmentasi geografis dari Rumah Makan Waroeng 11 yaitu pembisnis yang tinggal di kota Palembang, jika dari sisi demografi segmentasi Rumah Makan Waroeng 11 yaitu pengusaha di kota Palembang, semua gender dan usia untuk pewaralaba di atas 27 tahun harus paham terhadap bisnis waralaba, Segmentasi Psikografi Rumah Makan Waroeng 11 yaitu menargetkan pengusaha dengan pendapatan menengah ke atas dengan gaya hidup yang serba praktis.

Target pasar Rumah Makan Waroeng 11 adalah para pengusaha yang memiliki cukup modal dan mengerti cara mengelola bisnis di bidang kuliner. *Positioning* Rumah Makan Waroeng 11 ialah sebagai usaha waralaba yang terpercaya di Kota Palembang dengan berbagai pilihan paket yang menarik serta harga yang terjangkau.

Perkiraan permintaan Rumah Makan Waroeng 11 didapatkan dari hasil perhitungan menggunakan rumus ramalan regresi linear. Berikut adalah tabel 1 yang menjelaskan perkiraan permintaan Rumah Makan Waroeng 11 untuk 3 tahun mendatang.

Tabel 1 Perkiraan Permintaan Rumah Makan Waroeng 11 Selama 3 Tahun Mendatang

Tahun	Perkiraan Permintaan/Tahun
2019	74.000
2020	84.940
2021	95.880
Total	254.820

Tabel 2 Data Pesaing Waralaba Di Tahun 2017

Nama Usaha	Banyak <i>Franchise</i>
Ayam Gepuk Pak Gambus	2
Ayam Geprek Benu	2
Ayam Pak Boss	2
Ayam Bakar Wong Solo	2
Total	8
Rata-Rata	2

Tabel 3 Rencana Penjualan Waralaba Selama 3 Tahun

Tahun	Rencana Penjualan Waralaba
2019	2
2020	3
2021	4

Strategi pemasaran perusahaan terhadap pesaing, Waralaba Rumah Makan Waroeng 11 berupa paket franchise, yaitu full paket, paket foodcourt dan paket bahan baku Untuk full paket pewaralaba harus menyediakan ruko sendiri, sedangkan untuk paket foodcourt tergantung si pewaralaba menyewa berapa ukuran foodcourt tersebut, didalam paket tersebut sudah mendapatkan free bahan baku selama 1 bulan dan pelatihan kerja untuk karyawan selama 1 minggu.

Rumah Makan Waroeng 11 membuat suatu logo untuk menunjukkan ciri khas dari Rumah Makannya sendiri dan untuk memberikan ciri khas kepada konsumen. Logo Rumah Makan Waroeng 11 adalah sebagai berikut:

**Gambar 4 Logo Rumah Makan Waroeng 11**

Rumah Makan Waroeng 11 menawarkan harga paket franchise yang cukup bersaing dengan pesaing. Rumah Makan Waroeng 11 tetap memberikan kualitas bahan baku dan pelayanan yang terbaik bagi konsumen. Harga yang ditawarkan untuk full paket seharga Rp. 65.680.000, untuk paket foodcourt seharga Rp. 45.518.000, dan untuk paket bahan baku seharga Rp. 37.660.000. Promosi (*Promotion*) dilakukan di Media Sosial (*Social Networking*) dengan memanfaatkan media sosial bisa memperkenalkan waralaba Rumah Makan Waroeng 11.

Pemanfaatan media sosial dirasa efektif karena selain menghemat biaya dan sangat pas dengan jaman sekarang yang perkembangan teknologi semakin canggih. *Rumah Makan Waroeng 11* memperkenalkan Paket waralabanya melalui media sosial Instagram. Promosi Penjualan (*Sales Promotion*) yang diterapkan *Rumah Makan Waroeng 11* adalah dengan memberikan free royalty fee kepada konsumen pertama yang membeli waralaba *Rumah Makan Waroeng 11*.

Penjualan Personal (*Personal Selling*), dengan cara langsung dengan calon konsumen sehingga calon konsumen lebih tertarik pada Rumah Makan Waroeng

11. Periklanan (*Advertising*), dengan brosur dan kartu nama sebagai pilihan periklanan pada promosi. Brosur dan kartu nama akan dibagikan secara langsung kepada masyarakat di tempat-tempat umum seperti perkantoran, perguruan tinggi, rumah makan, dan Perbankan.

Usaha Rumah Makan Waroeng 11 berlokasi di Jalan Bangau no 13 Palembang. Untuk pemasok bahan baku Rumah Makan Waroeng 11 didapat dari berbagai tempat karena Rumah Makan Waroeng 11 memilih bahan baku bukan hanya di satu tempat, melainkan mencari terlebih dahulu bahan baku yang berkualitas serta untuk mengantisipasi stok bahan baku di Rumah Makan Waroeng 11. Untuk bahan baku diletakan di lemari dan keranjang.

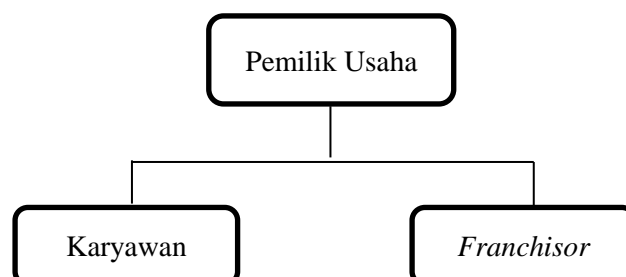
Kualitas karyawan Rumah Makan Waroeng 11 akan selalu dijaga. Karyawan Rumah Makan Waroeng 11 akan selalu diberikan pelatihan bagaimana dalam melayani konsumen. Sikap dan penampilan akan selalu diperhatikan dalam menghadapi konsumen. Keramahan juga menjadi prioritas utama dalam melayani konsumen. Untuk kriteria karyawan Rumah Makan Waroeng 11 mengharuskan memiliki pendidikan SMA/ sederajat dan usia maksimal 25 tahun. Karyawan harus mampu bekerja dengan baik dan disiplin.

Proses yang dilakukan Rumah Makan Waroeng 11 ialah menjelaskan tentang waralaba Rumah Makan Waroeng 11 kepada calon konsumen, penjelasan mengenai full paket, paket foodcourt dan paket bahan baku, penjelasan tentang surat kontrak kerjasama. Sehingga konsumen dapat memahami tentang Rumah Makan Waroeng 11 dan persyaratan untuk menjadi mitra dengan Rumah Makan Waroeng 11.

Bukti fisik merupakan lingkungan fisik tempat jasa diciptakan dan langsung berinteraksi dengan konsumen (Lupiyoadi 2013, h.94). Bukti fisik dari Rumah Makan Waroeng 11 menyediakan fasilitas untuk konsumen, seperti tempat duduk untuk pelanggan. Fasilitas yang lain seperti pendingin ruangan, pengharum ruangan, kamar kecil, air minum mineral dan permen.

4. Aspek Organisasi dan Manajemen

Nama Usaha : Rumah Makan Waroeng 11
 Jenis Usaha : Kuliner
 Alamat Usaha : Jl. Bangau no 13 Palembang
 Nama Pemilik : Feri
 Status Pemilik Usaha : Pemilik Usaha
 Struktur Organisasi :



Gambar 5 Struktur Organisasi Rumah Makan Waroeng 11

Rumah Makan Waroeng 11 akan melakukan penyusunan jadwal pelaksanaan pra operasi selama 3 bulan yang meliputi meliputi survei pasar, survei pesaing, menyusun rencana usaha, mencari pemasok, persiapan tempat usaha, perijinan, menyediakan peralatan dan perlengkapan, perekrutan karyawan, pelatihan, karyawan, dan promosi. Usaha Rumah Makan Waroeng 11 memerlukan inventaris kantor yang berguna untuk memperlancar kegiatan penjualan. Berikut beberapa inventaris kantor Rumah Makan Waroeng 11.

Tabel 4 Inventaris Kantor

No.	Nama Peralatan	Jumlah
1.	Meja	1 Unit
2.	Kursi Kerja	2 Unit
3.	Kursi Tamu	1 Unit
4.	Ac	1 Unit
5.	Televisi	1 Unit
6.	Handphone	1 Unit
7.	Laptop	1 Unit

Untuk membuka paket *Foodcourt* Rumah Makan Waroeng 11, hanya dengan menyewa tempat usaha di mall yang berada di kota Palembang. Jadi *Franchisee* tidak memerlukan Surat Izin Tempat Usaha (SITU) dan Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) didalam menjalankan bisnis. Tetapi hanya perlu tanda tangan surat diatas materai yang berada didalam perjanjian waralaba yang telah di buat oleh *Franchisor* dan Perizinan untuk mewaralabakan Rumah Makan Waroeng 11, Sebaliknya untuk Full Paket dan Pembelian Bahan Baku harus memerlukan Surat Izin Tempat Usaha (SITU) dan Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) untuk menjalankan bisnis. Perlengkapan kantor Rumah Makan Waroeng 11 merupakan bahan-bahan yang akan digunakan dalam kantor Rumah Makan Waroeng 11. Berikut adalah beberapa supply kantor yang dibutuhkan Rumah Makan Waroeng 11,

Tabel 5 Perlengkapan Kantor Rumah Makan Waroeng 11

No	Kosmetik	Jumlah
1.	Gunting	2 pcs
2.	Pisau	1 pcs
3.	Double Tip	2 pcs
4.	Buku Kwitansi	3 pcs
5.	Kertas A4	1 rim
6.	Materai 6000	12 pcs
7.	Nota Contoh	20 pcs

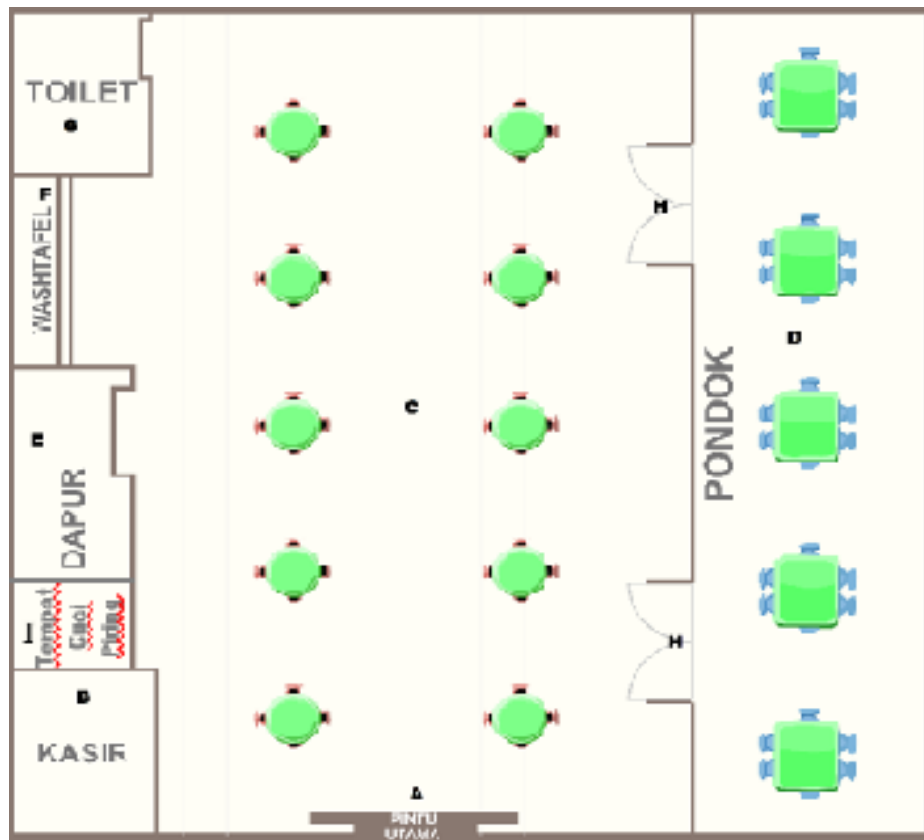
8.	Buku <i>Stock</i>	12 pcs
9.	Buku Penjualan	12 pcs
10.	Kertas <i>Printer</i> Kasir	16 pcs
11.	Pena	12 pcs
12.	Penghapus	6 pcs
13.	Sapu	1 pcs
14.	Pel	1 pcs
15.	Kain Lap	3 pcs

5. Aspek Produksi



Gambar 6 Lokasi Usaha Rumah Makan Waroeng 11

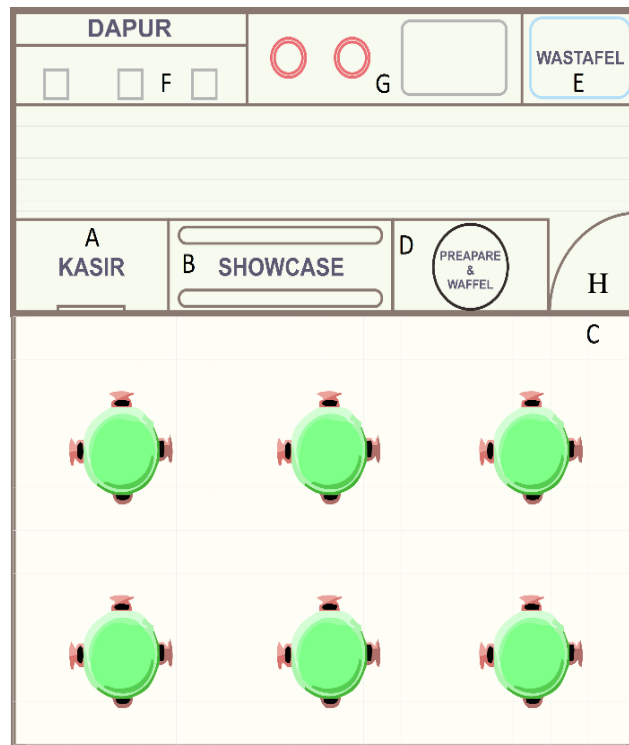
Pemilihan lokasi usaha yang dipilih Rumah Makan Waroeng 11 adalah di jalan bangau no 13 Palembang. Pemilihan lokasi ini karena di daerah ini strategis dekat dengan perkantoran, hotel, sekolah dan lain-lain, hal ini akan menjadi peluang untuk usaha Rumah Makan Waroeng 11. Selain itu karena untuk mengurangi biaya sewa tempat. Rencana Tata Letak (*Layout*) sebagai berikut.



Gambar 7 Tata Letak Full Paket Rumah Makan Waroeng 11

Keterangan:

1. Bagian A merupakan pintu masuk dan keluar ke rumah makan Rumah Makan Waroeng 11.
2. Bagian B merupakan bagian Kasir, tempat pembayaran produk dari Rumah Makan Waroeng 11.
3. Bagian C merupakan meja makan untuk calon konsumen Rumah Makan Waroeng 11.
4. Bagian D merupakan Pondok untuk makan secara lesehan.
5. Bagian E merupakan tempat karyawan untuk memasak makanan, menyiapkan makanan, dan menyimpan bahan baku.
6. Bagian F merupakan konsumen untuk mencuci tangan.
7. Bagian G merupakan tempat konsumen untuk membuang air kecil.
8. Bagian H merupakan tempat pintu masuk dan keluar ke pondok.



Gambar 8 Tata Letak Paket *Foodcourt* Rumah Makan Waroeng 11

Keterangan:

1. Bagian A merupakan bagian Kasir, tempat pembayaran produk dari Rumah Makan Waroeng 11.
2. Bagian B merupakan *Showcase* tempat menyimpan bahan baku.
3. Bagian C merupakan meja makan untuk calon konsumen Rumah Makan Waroeng 11.
4. Bagian D merupakan tempat untuk karyawan menyiapkan produk dari Rumah Makan Waroeng 11.
5. Bagian E merupakan tempat karyawan untuk mencuci tangan dan mencuci piring.
6. Bagian F merupakan tempat karyawan untuk memasak makanan.
7. Bagian G merupakan tempat menyimpan piring dan gelas.
8. Bagian H merupakan tempat keluar dan masuk karyawan.

Dalam proses pembuatan waralaba Rumah Makan Waroeng 11 memerlukan mesin dan peralatan, agar waktu yang digunakan bisa semaksimal dan seefisien mungkin. Berikut tabel 6 mesin dan peralatan yang digunakan Rumah Makan Waroeng 11 beserta kegunaanya.

Tabel 6 Mesin dan Peralatan Rumah Makan Waroeng 11

No.	Mesin dan Peralatan	Kegunaan
1.	Ac	Sebagai alat pendingin ruangan kantor
2.	Laptop	Sebagai alat untuk merekap penjualan dan laporan keuangan
3.	Handphone	Sebagai layanan pelanggan
4.	Televisi	Sebagai Hiburan disaat sedang tidak bekerja

Rumah Makan Waroeng 11 terletak di Jalan Bangau no 13 Palembang. Tempat ini dipilih dikarenakan disekitarnya terdapat banyak perkantoran, hotel, sekolah, dan lain-lain

6. Aspek Keuangan

Modal merupakan unsur penting dalam mendirikan ataupun menjalankan suatu usaha. Permodalan *Rumah Makan Waroeng 11* berasal dari modal sendiri sebesar 100% yaitu Rp. 621.735.000. Kebutuhan Pembiayaan atau Modal Investasi, sebesar Rp. 15.800.000, biaya perlengkapan full paket Rp. 59.770.000, Paket foodcourt Rp. 41.385.000, biaya paket bahan baku Rp. 34.620.000 dan untuk biaya depresiasi *Rumah Makan Waroeng 11* sebesar Rp. 3.260.000. *Rumah Makan Waroeng 11* membutuhkan modal kerja seperti bahan baku, gaji, listrik & air, biaya transportasi dan biaya pemasaran yang akan digunakan untuk membantu kegiatan operasional dalam menjalankan bisnis waralaba ini.

Tabel 7 Kebutuhan Modal Kerja

Uraian	Harga (Rp)	Banyak	Jumlah (Rp)
Ayam Negeri	30.000/kg	300kg	9.000.000
Ikan Patin	25.000/kg	50kg	1.250.000
Ikan Bandeng	30.000/kg	50kg	1.500.000
Ikan Nila	27.000/kg	50kg	1.350.000
Ikan Lele	25.000/kg	70kg	1.750.000
Lontong	10.000/btg	100btg	1.000.000
Tahu	2.500/pc	400pc	1.000.000
Tempe	8.000/batang	50 batang	400.000
Kecambah	12.000/kg	50kg	600.000
Cabai Merah	28.000/kg	30kg	840.000
Cabai Rawit	25.000/kg	30kg	750.000
Cabai Burung	45.000/kg	30kg	1.350.000
Terasi ABC	500/sachet	150sachet	75.000
Tomat	10.000/kg	90kg	900.000
Bawang Merah	28.000/kg	30kg	840.000
Bawang Putih	15.000/kg	30kg	450.000

Kecap Asin ABC	325.000/jerigen	1 jerigen	325.000
Kecap Manis ABC	375.000/jerigen	1 jerigen	375.000
Mentega Blueband	20.000/kg	24kg	480.000
Jeruk Nipis	10.000/kg	20kg	200.000
Jeruk	10.000/kg	100kg	1.000.000
Kacang Hijau	20.000/kg	50kg	1.000.000
Teh Celup	320.000/dus	1dus	320.000
Wortel	10.000/kg	20kg	200.000
Kentang	10.000/kg	20kg	200.000
Kunyit	12.000/kg	20kg	240.000
Kemangi	5.000/ikat	50 ikat	250.000
Kubis	7.000/kg	20kg	140.000
Timun	5.000/kg	20kg	100.000
Beras	11.000/kg	20kg	220.000
Gula	12.500/kg	10kg	125.000
Garam Kasar	4.000/bks	10bks	40.000
Garam Halus	2.000/bks	30bks	60.000
Penyedap Rasa	10.000/bks	5bks	50.000
Plastik Tenteng	20.000/bks	5bks	100.000
Batu Arang	2.000/kg	20kg	40.000
Total /Bulan			28.520.000
Total Tahun 2019			342.240.000
Total Tahun 2020			354.218.400
Total Tahun 2021			366.616.044

Tabel 8 Biaya Gaji

No	Jabatan	Jumlah	Gaji (Rp)
1	Pemilik	1	2.000.000
2	Karyawan	6	6.000.000
3	Franchisor	1	2.000.000
Total Biaya Gaji/Bulan			10.000.000
Total Biaya Gaji/Tahun 2019			12.500.000
Total Biaya Gaji/Tahun 2020			124.200.000
Total Biaya Gaji/Tahun 2021			128.547.000

Tabel 9 Biaya Peralatan Kantor Rumah Makan Waroeng 11

Uraian	Jumlah	Harga/Unit (Rp)	Total (Rp)
Pena	1 kotak	12.000	12.000
Buku Kwitansi	1 pcs	25.000	25.000

Buku Kas	6 pcs	20.000	120.000
Cap Waroeng 11	1 pcs	50.000	50.000
Kertas Struk	12 pcs	4.000	48.000
Gunting	2 pcs	5.000	10.000
Pisau	1 pcs	60.000	60.000
Double Tip	2 pcs	5.000	10.000
Materai 6000	6 pcs	7.000	42.000
Sapu	1 pcs	20.000	20.000
Sapu Pel	1 pcs	25.000	25.000
Kain Lap	3 pcs	5.000	15.000
Kertas A4	1 rim	50.000	50.000
Buku <i>Stock</i>	12 pcs	15.000	180.000
Nota Contoh	20 Lembar	150	3.000
Penghapus	6 pcs	5.000	30.000
Total Peralatan Kantor/Bulan			700.000
Total Peralatan Kantor/Tahun 2019			8.400.000
Total Peralatan Kantor/Tahun 2020			8.694.000
Total Peralatan Kantor/Tahun 2021			8.998.290

Berikut ini merupakan tabel 10 mengenai perhitungan perkiraan rencana penjualan, analisis laporan keuangan, analisis kelayakan usaha, dan BEP usaha waralaba *Rumah Makan Waroeng 11* pada tahun 2019-2021 yaitu sebagai berikut:

Tabel 10 Perkiraan Pendapatan Rencana Penjualan Tahun 2019-2021

Tahun	Jenis Paket	Harga Paket (Rp)	Jumlah Paket	Total Pendapatan(Rp)
2019	Paket <i>Foodcourt</i>	45.518.000	2 Paket	91.036.000
	<i>Full Paket</i>	65.680.000	2 Paket	131.360.000
	Paket Bahan Baku	37.660.000	2 Paket	75.320.000
Jumlah Pendapatan (2019)				297.716.000
2020	Paket <i>Foodcourt</i>	45.518.000	2 Paket	91.036.000
	<i>Full Paket</i>	65.680.000	2 Paket	131.360.000
	Paket Bahan Baku	37.660.000	2 Paket	75.320.000
Jumlah Pendapatan (2020)				297.716.000
2021	Paket <i>Foodcourt</i>	45.518.000	2 Paket	91.036.000
	<i>Full Paket</i>	65.680.000	2 Paket	131.360.000
	Paket Bahan Baku	37.660.000	2 Paket	75.320.000
Jumlah Pendapatan (2021)				297.716.000

Tabel 11 Laporan Laba Rugi Rumah Makan Waroeng 11

Keterangan	2019 (Rp)	2020 (Rp)	2021 (Rp)
Total Penjualan Waralaba	297.716.000	297.716.000	297.716.000
Total Penjualan Bahan Baku	2.053.440.000	2.125.310.400	2.199.696.264
Fee Penjualan Bahan Baku (10%)	205.344.000	212.531.040	219.969.626
Total Pendapatan	2.556.500.000	2.635.557.440	2.717.381.890
Biaya :			
Modal Paket Foodcourt	82.770.000	85.666.950	88.665.293
Modal Full Paket	119.540.000	123.723.900	128.054.237
Modal Paket Bahan Baku	69.240.000	71.663.400	74.171.619
Modal Bahan Baku	342.240.000	354.218.400	366.616.044
Operasional Franchisor	159.520.000	148.680.200	153.814.007
Perlengkapan	8.400.000	0	0
Depresiasi	3.260.000	3.260.000	3.260.000
Total Biaya	784.970.000	787.212.850	814.581.200
Laba Sebelum Pajak (EBT)	1.771.530.000	1.848.344.590	1.902.800.691
Pajak (0,5% Pendapatan)	12.782.500	13.177.787	13.586.909
Laba Sesudah Pajak (EAT)	1.758.747.500	1.835.166.803	1.889.213.781

Tabel 12 Laporan Perubahan Modal

Keterangan	2019(Rp)	2020(Rp)	2021(Rp)
Modal Awal	621.735.000	2.380.482.500	4.215.649.303
Laba Bersih	1.758.747.500	1.835.166.803	1.889.213.781
Modal Akhir	2.380.482.500	4.215.649.303	6.104.863.084

Tabel 13 Aliran Arus Kas Rumah Makan Waroeng 11 Tahun 2019

Arus Kas Operasional Waroeng 11	Jumlah (Rp)
Kas Diterima Pelanggan :	
Penjualan Paket Waralaba	297.716.000
Penjualan Paket Bahan Baku	2.053.440.000
Fee Bahan Baku (10%)	205.344.000
Total Kas :	2.556.500.000

Biaya :	
Biaya Modal Paket Waralaba	271.550.000
Biaya Modal Bahan Baku	342.240.000
Perlengkapan	8.400.000
Biaya Operasional	159.520.000
Pajak UMKM (0,5)%	12782500
Total Biaya :	<u>794.492.500-</u>
Total Arus Kas Waroeng 11 Tahun 2019	1.762.007.500
Arus Kas Investasi Waroeng 11 Tahun 2019 :	
Pembelian Peralatan dan Mesin	15.800.000
Total Arus Kas Investasi	<u>15.800.000-</u>
Kenaikan Dalam Kas	1.746.207.500
Kas Pada Awal Tahun	621.735.000+
Kas Pada Akhir Tahun	2.367.942.500

Tabel 14 Aliran Arus Kas Rumah Makan Waroeng 11 Tahun 2020

Arus Kas Operasional Waroeng 11	Jumlah (Rp)
Kas Diterima Pelanggan :	
Penjualan Paket Waralaba	297.716.000
Penjualan Paket Bahan Baku	2.125.310.400
Fee Bahan Baku (10%)	212.531.040
Total Kas :	2.635.557.440
Biaya :	
Biaya Modal Paket Waralaba	281.054.250
Biaya Modal Bahan Baku	354.218.400
Perlengkapan	0
Biaya Operasional	148.680.200
Pajak UMKM (0,5)%	Rp13.177.787
Total Biaya :	<u>797.130.637-</u>
Total Arus Kas Waroeng 11 Tahun 2020	1.838.426.803
Arus Kas Investasi Waroeng 11 Tahun 2021 :	
Pembelian Peralatan dan Mesin	0
Total Arus Kas Investasi	<u>0-</u>
Kenaikan Dalam Kas	1.838.426.803
Kas Pada Awal Tahun	2.367.942.500+
Kas Pada Akhir Tahun	4.206.369.303

Tabel 15 Aliran Arus Kas Rumah Makan Waroeng 11 Tahun 2021

Arus Kas Operasional Waroeng 11	Jumlah (Rp)
Kas Di terima pelanggan :	
Penjualan Paket Waralaba	297.716.000
Penjualan Paket Bahan Baku	2.199.696.264
Fee Bahan Baku (10%)	219.969.626
Total Kas :	2.717.381.890
Biaya :	
Biaya Modal Paket Waralaba	290.891.149
Biaya Modal Bahan Baku	366.616.044
Perlengkapan	0
Biaya Operasional	153.814.007
Pajak UMKM (0,5)%	13.586.909
Total Biaya :	<u>824.908.109-</u>
Total Arus Kas Waroeng 11 Tahun 2021	1.892.473.781
Arus Kas Investasi Waroeng 11 Tahun 2021 :	
Pembelian Peralatan dan Mesin	0
Total Arus Kas Investasi	<u>0-</u>
Kenaikan Dalam Kas	1.892.473.781
Kas Pada Awal Tahun	<u>4.206.369.303+</u>
Kas Pada Akhir Tahun	6.098.843.084

Tabel 16 Neraca Rumah Makan Waroeng 11

Keterangan	2019 (Rp)	2020 (Rp)	2021 (Rp)
Aktiva Lancar :			
Kas	2.367.942.500	4.206.369.303	6.098.843.084
Total Aktiva Lancar	2.367.942.500	4.206.369.303	6.098.843.084
Aktiva Tetap :			
Peralatan	15.800.000	12.540.000	9.280.000
Akm. Depresiasi	(3.260.000)	(3.260.000)	(3.260.000)
Total Aktiva Tetap	12.540.000	9.280.000	6.020.000
Total Aktiva	2.380.482.500	4.215.649.303	6.104.863.084
Passiva & Ekuitas			
Passiva	0	0	0
Utang Lancar	0	0	0
Total Passiva			
Ekuitas			
Modal	2.380.482.500	4.215.649.303	6.104.863.084
Total Ekuitas	2.380.482.500	4.215.649.303	6.104.863.084
Total Passiva	2.380.482.500	4.215.649.303	6.104.863.084

Payback Period (PP) Rumah Makan Waroeng 11 yaitu selama 0 tahun 7 bulan 22 hari. Hasil perhitungan NPV Rumah Makan Waroeng 11 adalah Rp. 4.273.486.641 dan bernilai positif, sehingga investasi usaha Rumah Makan Waroeng 11 layak atau dapat diterima. Hasil perhitungan PI Rumah Makan Waroeng 11 yaitu 7,87 lebih besar dari 1, sehingga investasi usaha Rumah Makan Waroeng 11 layak atau dapat diterima. Hasil perhitungan IRR dari Rumah Makan Waroeng 11 yaitu 112,97% dan menggunakan BI rate sebesar 5,75% sebagai perhitungan bunga pinjaman, maka investasi Rumah Makan Waroeng 11 melalui perhitungan IRR dapat diterima. Perhitungan ARR Rumah Makan Waroeng 11 sebesar 587,93% lebih besar dari nilai ARR (100%) sehingga usaha Rumah Makan Waroeng 11 dapat diterima.

BEP rupiah tahun 2019 adalah Rp.1.181.000.000. BEP unit full paket tahun 2019 adalah 1 unit, BEP unit paket foodcourt tahun 2019 adalah 1 unit, dan BEP unit paket bahan baku tahun 2019 adalah 1 unit. BEP rupiah tahun 2020 adalah Rp.1.629.780.000. BEP unit full paket tahun 2020 adalah 1 unit, BEP unit paket foodcourt tahun 2020 adalah 1 unit, dan BEP unit paket bahan baku tahun 2020 adalah 1 unit. BEP rupiah tahun 2021 adalah Rp.2.811.370.500. BEP unit full paket tahun 2021 adalah 1 unit, BEP unit paket foodcourt tahun 2021 adalah 1 unit, dan BEP unit paket bahan baku tahun 2021 adalah 1 unit.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M 2015, *Manajemen Pemasaran Jasa*, Alfabeta, Bandung.
- Anonim 2015, *Sejarah Waralaba*, Diakses pada 23 Januari 2018, dari <https://dokumen.tips>.
- Badan Pusat Statistik 2017, *Palembang Dalam Angka Tahun 2017*, Diakses pada 2 Februari 2018, dari <https://palembangkota.bps.go.id>.
- Budiasih, Y 2013, *Struktur Organisasi, Desain Kerja, Budaya Organisasi, dan Pengaruhnya Terhadap Produktivitas Karyawan Studi Kasus PT. XX di Pengaruhnya Terhadap Produktivitas Karyawan Studi Kasus PT. XX di Jakarta*, Diakses pada 10 November 2018.
- Ginting, NF H 2015, *Manajemen Pemasaran Jilid II*, CV Yrama Widya, Bandung.
- Hermawan, A 2014, *Komunikasi Pemasaran*, Erlangga, Jakarta.
- Hidayat, Purwana 2016, *Studi Kelayakan Bisnis*, Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Kasmir dan Jakfar 2014, *Studi Kelayakan Bisnis Edisi Revisi*, Kencana Prenada Media Group, Jakarta.
- Lupiyaodi, R 2013, *Manajemen Pemasaran Jasa Edisi 3*, Salemba Empat, Jakarta
- Manap, H A 2016, *Revolusi Manajemen Pemasaran Edisi I*, Mitra Wacana Media, Jakarta.
- Pajak 2017, *Bayar Pajak 0,5% Dari Omzet*, Diakses pada 20 November 2018, dari <https://finance.detik.com>
- Pearce II, Jhon A dan Richard BR Jr 2014, *Manajemen Strategis Formulation, Implamention, and Control Edisi 12*, Salemba Empat, Jakarta
- Ridwan, HR 2013, *Hukum Administrasi Negara*, Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Riski 2017, *Cara Membuat Surat Izin Usaha*, Diakses 29 Agustus 2018, dari <https://www.berwirausaha.net/2017/02/cara-membuat-surat-izin-usaha.html/>.
- Sjahrial dan Purba 2013, *Analisis Laporan Keuangan Edisi II*, Mitra Wacana Media, Jakarta.